



# Retos del sector pesquero: sostenibilidad, relevo generacional y aumento del consumo

➡ Ángel Marqués Ávila

Periodista

**Resumen:** El sector pesquero español, desde la actividad extractiva y la acuicultura hasta el consumo, dentro y fuera de los hogares, se enfrenta a grandes retos de futuro que se concentran, entre otros, en tres grandes ejes: la necesidad de innovación y tecnología adecuadas para una pesca cada vez más sostenible, la dificultad de garantizar el relevo generacional en todas las fases de la cadena de actividades en el sector y las estrategias para recuperar el consumo, sobre todo en los hogares y entre la población más joven.

Unos retos para los que España parte con la ventaja de contar con un sector muy potente que se sitúa a la vanguardia de la pesca sostenible. La flota combina tradición e innovación, aplicando prácticas responsables que protegen la biodiversidad, fomentan la regeneración de los recursos y minimizan el impacto ambiental. La modernización tecnológica, el uso de artes de pesca selectivas y la economía circular permiten producir de manera eficiente y sostenible, garantizando que los productos del mar lleguen al consumo con una huella de carbono mínima.

**Palabras clave:** Pesca. Acuicultura. Consumo. Relevo generacional. Innovación. Gastronomía. Restauración.

España es una potencia mundial en pesca y acuicultura, con 8.000 kilómetros de litoral y una actividad vinculada a este sector. La flota pesquera española, con unos 8.500 buques en actividad, representa el 25% de la capacidad total de la flota europea. Un 72% de los barcos de la flota pesquera española tiene menos de 12 metros de eslora; un 20% entre 12 y 24 metros; y un 8% tenían más de 24 metros.

Respecto a las técnicas de pesca, el 49% era polivalente; un 17% es artesanal dedicada al marisqueo; un 11,5% faena con arrastre, un 7,5% son palangre de superficie; un 6% cerco y un 5,5% enmalle.

La mayor parte de la flota faena en el caladero nacional, principalmente en el Cantábrico-noroeste. La región con mayor número de buques registrados es Galicia, seguida muy de lejos por Andalucía.

El sector pesquero español es una potencia europea, generando unos ingresos anuales en el origen de la cadena de unos 2.600 millones de euros; que se elevan por encima de 18.000 millones Incluyendo acuicultura, industria y comercialización. España es el país de la Unión Europea que tiene más personas trabajando en el sector transformador de pescado.

Pero todo este enorme potencial no ha impedido que el consumo de productos de la pesca y la acuicultura mantenga desde hace años una tendencia a la baja, sobre todo en los hogares.

Desde el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación valoran los cambios en los hábitos de compra y consumo destacando algunos aspectos: las personas consumidoras mantienen el pescado en su dieta, pero buscan más comodidad y menos tiempo de preparación. La frecuencia de consumo semanal se mantiene, pero baja ligeramente el número de hogares consumidores, especialmente en familias con menores y en adultos de 35 a 64 años, sobre todo en grandes ciudades.

Además, se consolida una tendencia de consumo más práctico: platos preparados, ayudas culinarias y formatos listos para usar, junto con el auge del plato único. Por eso, algunas categorías como conservas y platos preparados de pescado funcionan mejor.

Por su parte, desde la Federación Nacional de Asociaciones Provinciales de Empresarios Detallistas de Pescados y Productos Congelados (Fedepesca) ven muy preocupante el abandono de la cocina por las nuevas generaciones y frivolar en torno a la ali-

mentación. "Pensar que puedes llevar un estilo de vida saludable subcontratando el tiempo de otros para que te cocinen va a tener sus consecuencias -afirman- porque, al final, dejas de saber cómo alimentarte correctamente, cómo combinar los alimentos y abandonas la alimentación de frescos".

Esto se disfraza bajo la denominada "conveniencia" del consumidor, cuando al final desde las grandes corporaciones se favorece una falta de alfabetización alimentaria. Está bien tener ayudas para ganar tiempo en el día a día de la cocina, pero sin olvidar que, si queremos de verdad ganar tiempo de vida, tenemos que saber cocinar y cuidarnos.



Fedepesca agrupa a 10.000 tiendas especializadas en España y más de 18.000 profesionales en la venta de pescados y mariscos. La directora General de esta organización, María Luisa Álvarez, afirma que "el sector está animado y siente que sus clientes le valoran de verdad. El que tiene un buen pescadero tiene un tesoro, y más ahora que hay grandes empresas de distribución que están retirando la venta asistida. Nos preocupa especialmente la falta de relevo generacional, fruto en buena medida del abandono por parte de las autoridades educativas de nuestro país, al no contar con oferta pública de formación profesional ni con campañas que prestigien estos oficios artesanos".

---

**La pescadería especializada juega un papel clave y absolutamente insustituible: es el punto donde se unen producto fresco, cercanía y buen asesoramiento. No solo vende pescado; acompaña a las personas consumidoras: les orienta, da confianza y ayuda a comprar, conservar y cocinar mejor. Esa labor es fundamental para mantener y recuperar el consumo.**

---

En opinión del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, las y los profesionales detallistas afrontan la competencia de la gran distribución y de los nuevos canales de venta online aportando valor. El comercio detallista no compite solo en precio; compite en confianza, servicio y conocimiento. Ofrece una atención especializada y muy personal: limpia y prepara el pescado, recomienda recetas, orienta sobre el mejor producto para cada plato y ayuda a descubrir especies menos conocidas con una gran relación calidad-precio. Esa combinación de proximidad, experiencia y servicio sigue teniendo muchísimo valor.

Desde Fedepesca insisten en las consecuencias de la falta de relevo generacional: “cierran pescaderías que funcionan, porque no tenemos profesionales dispuestos a asumir lo que supone tener un negocio, y se pierde capilaridad. Y poco a poco, las nuevas generaciones ya no recuerdan que tienen otras opciones de compra”.

El relevo generacional constituye igualmente uno de los retos más críticos de la flota pesquera española. Solo el 27% de los trabajadores tiene menos de 40 años, mientras que cerca del 65% se encuentra próximo a la jubilación, lo que pone en riesgo no solo la continuidad de la flota, sino también la transmisión de conocimientos y tradiciones que han sostenido nuestras comunidades durante siglos. La pesca no es solo una profesión: es una tradición milenaria que combina experiencia, innovación y respeto por el mar.

Para atraer a los jóvenes, afirman en Pesca España, la asociación que agrupa a las más importantes organizaciones de productores pesqueros, “es fundamental mostrar que la pesca ofrece oportunidades, que tiene futuro, que puede significar un proyecto de vida para los más jóvenes. Estamos hablando de un sector plagado de oportunidades, donde existen carreras en toda la cadena de valor, desde la gestión y la comercialización hasta la innovación tecnológica y la sostenibilidad, con perfiles operativos, técnicos y digitales”.

Para Pesca España es prioritario fomentar políticas y condiciones que hagan la actividad pesquera viable y atractiva, así como con un marco regulatorio que impulse el crecimiento. “Necesitamos renovar la flota –afirman–, crear barcos adaptados a las necesidades actuales de la gente joven, barcos más habitables, buques del siglo XXI. Y, garantizar la incorporación de jóvenes profesionales al sector asegura no solo la sostenibilidad de la actividad pesquera, sino también la preservación de un legado cultural y económico que forma parte del ADN de nuestras comunidades costeras”.

#### RECUPERAR EL CONSUMO

Los principales retos son claros: menos tiempo para cocinar, menor frecuencia de compra y una preferencia creciente por formatos más rápidos y prácticos, especialmente entre los hogares jóvenes. Además, el consumidor sigue siendo prudente con el gasto. Pero también hay una oportunidad muy importante: la salud vuelve a pesar mucho en la compra, y ahí el pescado y el marisco tienen una posición muy fuerte. Si además se ofrecen en formatos más cómodos (limpios, preparados, congelados, fáciles de cocinar), el potencial es grande. En ese contexto, las claves para el comercio detallista son muy concretas: adaptar la oferta, ponérselo fácil al consumidor y reforzar el asesoramiento personalizado. Ahí está buena parte de su ventaja competitiva a corto y medio plazo, tal y como lo valoran desde el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Los principales retos, según María Luisa Álvarez Blanco de Fedespeca, son “el relevo generacional y contar con profesionales. Los necesitamos. También conseguir un marco jurídico y fiscal adecuado para empresas de menos de 10 trabajadores. No se pueden aplicar a pymes de autónomos las mismas reglas que a las multinacionales”.

Como grandes oportunidades, en Fedepesca destacan las innovaciones en el punto de venta, elaboraciones, obradores, degustaciones, catas a domicilio

que por fin tenemos el marco normativo adecuado, tras años de lucharlo y el aval científico de que el pescado y los mariscos son altamente saludables. Yo confío en que nos demos cuenta de la importancia de no dejar caer nuestra gran dieta y que se tomen las medidas adecuadas para preservarla y, el pequeño comercio de alimentación, es un gran aliado para comer bien, disfrutar en familia y con amigos y hacernos más felices y longevos, además de auténtica “marca España”.

Las pescaderías han incluido sin problema la venta por WhatsApp, muchas venden on-line, y también en colaboración con Glovo y con UBER. “Nosotros también nos modernizamos y ya cocinamos también para los clientes”.

La pescadería especializada juega un papel clave y absolutamente insustituible: es el punto donde se unen producto fresco, cercanía y buen asesoramiento. No solo vende pescado; acompaña a las personas consumidoras: les orienta, da confianza y ayuda a comprar, conservar y cocinar mejor. Esa labor es fundamental para mantener y recuperar el consumo.

## PESCA SOSTENIBLE

España se sitúa a la vanguardia de la pesca sostenible. La flota combina tradición e innovación, aplicando prácticas responsables que protegen la biodiversidad, fomentan la regeneración de los recursos y minimizan el impacto ambiental. La modernización tecnológica, el uso de artes de pesca selectivas y la economía circular permiten producir de manera eficiente y sostenible, garantizando que los productos del mar lleguen al consumo con una huella de carbono mínima.

Para Antonio Nieto, gerente de Pesca España, “la innovación tecnológica y la digitalización en el futuro de la pesca extractiva juegan un papel clave. Gracias a herramientas como la planificación de rutas mediante inteligencia artificial, la monitorización en tiempo real de capturas y la incorporación de artes de pesca más selectivas, podemos reducir el consumo de combustible, minimizar el impacto sobre los fondos marinos y mejorar la eficiencia operativa de toda la flota”.

Estas tecnologías no solo fortalecen la sostenibilidad ambiental, sino que también garantizan la trazabilidad de los productos, optimizan la logística y facilitan el cumplimiento de las normativas europeas. De este modo, la digitalización y la innovación se convierten en aliados estratégicos para que la pesca española combine productividad, respeto al medio marino y competitividad.

**Con un enfoque equilibrado que combine tradición, innovación y sostenibilidad, la pesca española puede seguir siendo un sector sólido, competitivo y esencial, capaz de generar empleo, garantizar alimentos saludables y contribuir al desarrollo de nuestras comunidades costeras en los próximos años.**

En Pesca España destacan también que “el pescado español es seguro, saludable, con baja huella de carbono y resultado del trabajo de profesionales comprometidos con el mar. Esta combinación de excelencia, responsabilidad ambiental y tradición nos permite competir de manera sólida en el mercado frente a productos importados, siempre y cuando todos actuemos bajo las mismas reglas”.

El sector pesquero español afronta una etapa decisiva, según Pesca España, marcada por la necesidad de consolidar un modelo que ya ha avanzado de forma significativa en sostenibilidad, modernización y responsabilidad. Los retos que hemos ido abordando -en materia de consumo, relevo generacional, rentabilidad y adaptación normativa - siguen presentes y requieren una visión a largo plazo, coordinación y políticas que acompañen al esfuerzo que ya realiza el sector.

En este contexto, las oportunidades pasan por la reforma de la Política Pesquera Común con la necesidad de profundizar en la innovación tecnológica y la digitalización como palancas de eficiencia y sostenibilidad, reforzar la conexión con la sociedad y los consumidores, y seguir poniendo en valor el papel estratégico de la pesca en términos económicos, sociales y alimentarios. También es clave avanzar en un mayor reconocimiento del trabajo de los pescadores y del compromiso del sector con la protección del medio marino.

Con un enfoque equilibrado que combine tradición, innovación y sostenibilidad, la pesca española puede seguir siendo un sector sólido, competitivo y esencial, capaz de generar empleo, garantizar alimentos saludables y contribuir al desarrollo de nuestras comunidades costeras en los próximos años.

## GASTRONOMÍA CON SABOR A MAR

El mar ha sido desde siempre una despensa inagotable para la gastronomía, un territorio donde tradición y técnica conviven en equilibrio. Los productos del mar —ya sean frescos, congelados o elaborados por chefs— representan hoy un universo culinario que combina calidad, seguridad alimentaria e innovación.

El producto fresco, capturado y llevado con rapidez a lonjas y mercados, conserva intacta su textura, aroma y sabor y expresa con fidelidad el carácter de cada especie y de cada litoral. Pescados, mariscos y moluscos llegan a la mesa, condicionados por la temporada, las corrientes y los fondos marinos.

Por su parte, los productos congelados han evolucionado gracias a las técnicas de ultracongelación a bordo y a los estrictos controles de trazabilidad. Lejos de ser una alternativa menor, permiten preservar propiedades organolépticas y nutrientes, garantizando disponibilidad durante todo el año y facilitando una logística eficiente sin renunciar a la calidad.



**El producto fresco, capturado y llevado con rapidez a lonjas y mercados, conserva intacta su textura, aroma y sabor y expresa con fidelidad el carácter de cada especie y de cada litoral. Pescados, mariscos y moluscos llegan a la mesa, condicionados por la temporada, las corrientes y los fondos marinos.**

Finalmente, los elaborados por chefs y empresas especializadas elevan el producto marino a nuevas expresiones gastronómicas: ahumados artesanos, salazones contemporáneas, conservas premium, platos preparados de alta cocina o reinterpretaciones creativas de recetas tradicionales. En ellos, la técnica culinaria se convierte en valor añadido, respetando la materia prima y potenciando su identidad.

Frescos, congelados o transformados, los productos del mar constituyen hoy un pilar esencial de la alimentación y un territorio de exploración constante para cocineros y gastrónomos.

Desde su experiencia, el chef Raúl Resino, del restaurante que lleva su nombre en Benicarló (Castellón), afirma que “el consumo de pescado en restauración está creciendo, la gente demanda mucho más el pescado que antes, pero aún falta mucho, se debería consumir aún más”.

Para este chef, el nivel de los pescados españoles “es el mejor del mundo con diferencia, porque tenemos un litoral y unas temperaturas únicas”. En relación con sus preferencias, Raúl Resino destaca pescados poco conocidos que son exquisitos, como el pez ballesta, la brótola, la juliola, el araña y la mollera, entre otros, y puestos a elegir platos se decanta por suquet, marmitakos, zarzuelas, all i pebres, sopas y guisos de pescado.

Por su parte, Samuel Torres, del restaurante Kote, en Madrid, afirma que “en los últimos años he notado un consumo más consciente de pescado, en la restauración se valora más la calidad, el origen y la sostenibilidad, mientras que en el hogar se ha reducido la compra de pescado fresco por precio y comodi-

dad, aumentando el consumo de pescado congelado y elaborado. Aun así, el cliente sigue buscando sabor y confianza en el producto”.

“Se empieza a entender que el pescado congelado de calidad puede ser excelente, pero se sigue asociando el pescado fresco con un nivel superior, especialmente en hostelería, porque el pescado fresco aporta textura, sabor y versatilidad. Permite trabajar el producto con más precisión, respetar cocciones y ofrecer una experiencia gastronómica más auténtica. Además, sigue siendo un elemento clave para transmitir calidad y confianza”.

Lo cierto es que en la gastronomía española los pescados son fundamentales. Desde la cocina tradicional hasta la más innovadora, la gastronomía española no se entiende sin el pescado, forma parte de nuestra identidad culinaria y de nuestra cultura mediterránea y atlántica.

Samuel Torres dice que su pescado preferido es la merluza, “por su versatilidad, sabor y porque permite infinidad de elaboraciones tanto tradicionales como modernas”. Prepararía una merluza a baja temperatura con pilpil suave, un arroz marinero con pescado de roca, un tartar de atún rojo y un pescado al horno con verduras de temporada, siempre respetando el producto y su sabor natural.

Por su parte, el chef Pedro Gallego, del restaurante madrileño Casa Mortero, opina que consumo de pescado en la restauración ha crecido, “en parte por una mayor conciencia sobre alimentación equilibrada y por el valor nutricional que aporta. También se ha recuperado el interés por recetas tradicionales

y cocciones pausadas. Es un producto versátil que trabajamos desde el respeto, como en nuestros escabeches o guisos que recuperan la tradición para servirla cada día”.

“Nosotros trabajamos pescado fresco –afirma este chef- porque disfrutamos mucho de la calidad del propio producto. Aun así, hoy existen procesos de congelación y elaboraciones muy bien ejecutadas que ofrecen resultados excelentes cuando están pensadas para ello”.

Para Pedro Gallego, “el pescado forma parte del recetario histórico tanto en la costa como en el interior, gracias a técnicas como los escabeches, salazones o guisos marineros que han construido nuestra identidad culinaria”.

“El nivel de los pescados españoles –continúa- es extraordinario. Estamos rodeados de mar y contamos con una diversidad y calidad muy altas. La riqueza de nuestras costas y la tradición pesquera hacen que el pescado en España tenga un nivel excelente, tanto en variedad como en sabor”.

En cuanto a preferencias, Gallego se decanta por el rodaballo, “un pescado noble, con textura firme y un sabor elegante pero profundo; funciona muy bien en elaboraciones sencillas y también en guisos más trabajados”.

Y sobre platos, no duda en elegir los “que forman parte de nuestra memoria culinaria: una sopa de pescado, bacalao a la vizcaína, un suquet o un marmitako; recetas de tiempo y de fuego lento, donde el producto es el verdadero protagonista”. ■



# Pesquerías punteras en sostenibilidad



## Los premios Mares para Siempre reconocen la ventaja competitiva del sector pesquero español

Son ya 13 las pesquerías certificadas por MSC, dos más en evaluación, 343 empresas con cadena de custodia, exportando a una treintena de países una parte importante de los 925 productos con el *Sello Azul* o, lo que es lo mismo, más de 24.000 toneladas comercializadas, 150 marcas y un millar de establecimientos con cadena de custodia. Y todo para garantizar la trazabilidad completa desde la pesquería al consumidor de productos como el pulpo asturiano, pionero en certificación en España, el atún rojo, el bonito y la anchoa del Cantábrico.

La pesca sostenible se basa en tres principios: el estado de las poblaciones de peces, el impacto ambiental de las operaciones de pesca y una gestión pesquera eficaz.

Tales parámetros son implementados por las pesquerías a instancias de la certificación de MSC (Marine Stewardship Council), organización de ámbito internacional y sin ánimo de lucro que evalúa y certifica la otorgación del *Sello Azul* en función de dos estándares: pesquerías y cadena de custodia. Este último garantiza la trazabilidad de los productos pesqueros desde el mar hasta el plato.

## Pulpo sostenible de Asturias

En la costa occidental asturiana la pesca sostenible del pulpo corresponde a Arpesos (Asociación de Armadores de la Pesquería del Pulpo con Certificado de Sostenibilidad), que agrupa a los armadores dedicados a este tipo de pesca. Son cuatro cofradías pertenecientes a siete puertos certificados: Tapia de Casariego, Viavélez, Ortiguera, Puerto de Vega, Oviñana, Figueras y Luarca.

Para las pesquerías, la certificación MSC ha permitido obtener precios superiores, con aumentos de entre el 15,2% y el 24,6% así como el acceso a nuevos mercados como el estadounidense, el suizo o el danés, además del español.

“Durante los dos últimos años, en la costa occidental asturiana ha habido poco pulpo, por lo que la certificación aumenta su rentabilidad”, dice Julio Agujetas, responsable de pesquerías en España y Portugal para MSC; “el pulpo también escasea en Galicia, Cádiz o Portugal, aunque ha aparecido en el sur de Gran Bretaña y en la costa atlántica francesa”.

“Desde MSC nuestro compromiso es utilizar nuestro *sello azul* para transformar el mercado de productos del mar y contribuir a acabar con la sobrepesca”, dice Alberto Martín, director de MSC España y Portugal; “este objetivo es ya una realidad en crecimiento en el mercado español”.

## La cadena de valor premiada

Como reconocimiento a dicho compromiso, ha tenido lugar la IV edición de los premios *Mares para Siempre*. De hecho, las pesquerías asturianas del pulpo han sido pioneras en la obtención del certificado de MSC. Por su parte, las lonjas han contribuido a la trazabilidad del producto.

Los premios se entregaron en el marco de la *Semana Mares para Siempre* y han sido otorgados en 10 categorías:

- Supermercado líder en pesca sostenible, Lidl Supermercados SAU.
- Pescaderías certificadas MSC, para Grupo Eroski.
- Comunicación en pesca sostenible, para Dia Retail España SAU.
- Mejor iniciativa de educación en pesca sostenible, para Salazones Garre.
- Gama de congelados MSC, para La Sirena Alimentación.
- Gama de conservas MSC, para Frinsa del Noroeste.
- Gama de refrigerados MSC, para Bacalaos El Barquero.
- Impulso a la pesca sostenible, para Bermeo Tuna World Capital.
- Proveedor de pesca sostenible MSC, para Ibérica de congelados.
- Producto MSC del año, para la anchoa del Cantábrico Eroski Natur MSC.

Información elaborada por Silvia Resa.

Fotografía: Álvaro Fuente/MSC.

Llueva, truene o nieve

# Dormirás tranquilamente



En Mercabarna hay **100 empresas mayoristas** dedicadas al sector del pescado y el marisco expertas en la diversificación de orígenes, con soluciones logísticas ágiles, adaptables a cualquier necesidad. Así, pase lo que pase en todo el mundo, nada te quitará el sueño.

**El hub alimentario del Mediterráneo-Barcelona®**



Gremi de Majoristes del  
Mercat Central del Peix  
de Mercabarna



mercabarna